



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI MUHALLEBİ (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

1 lt süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
4-5 parça damla sakızı
1 paket kremşanti veya krema
Kadayıfı için:
250gr kadayıf
Yarım su bardağından biraz fazla orta irilikte çekilmiş fındık
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker

Kadayıf parçalayıp ufalayabilmek için buzdolabı poşetine koyulup buzlukta bir süre bekletildikten sonra poşet içerisinde ezilerek ufalanır. Tereyağı eritilir. Kadayıflar kahverengi rengi alana kadar kavrulur. Fındıklar eklenir. Beraber bir süre daha kavrulur. Başka bir tencerede un, şeker tel çırpıcı ile süt azar azar ilave edilerek karıştırılır. Orta ateşte pişirilir. Damla sakızı da ilave edilir. Krema veya kremşanti de ilave edilip mikserle çırpılır. Muhallebi ılındıktan sonra cam dikdörtgen kaba kadayıfın yarısının üzerine yavaş yavaş dökülür. Kadayıfın kalan yarısı üzerine serpiştirilir. Soğutulduktan sonra kesilerek servis edilir.